

SOPA DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

500 g de frango desfiado

4 mandioquinhas

2 cenouras

2 mandiocas

200 g de ervilha

2 litros de água

Temperos: cebola e alho, azeite de oliva, pimento calabresa, salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pimenta calabresa, sal e salsinha e cebolinha (a gosto);

Corte a mandioquinha, a cenoura e a mandioca em rodelas;

Em um canecão ferva a água e reserve;

Na panela de pressão, frite a cebola e o alho no azeite ou no óleo, em seguida, coloque o frango desfiado já temperado e frite até dourar. Acrescente a mandioquinha, a mandioca e a cenoura cortadas e a água morna, misture bem, adicione um fio de azeite de oliva;

Tampe a panela e deixe em fogo médio por 15 minutos sob pressão;

Se desejar, acrescente queijo parmesão ralado ao final, na panela ou no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32347-sopa-de-mandioca-com-frango.html>